

Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
"Варнавинский технологический - экономический техникум"

Рассмотрена на ЦК специальных  
дисциплин  
протокол № 1  
от 30.08 2017 г.



## Рабочая программа

Учебная дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов  
и сырья

Специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания»

2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл подготовки специалистов среднего звена .

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять наличие запасов и продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния запасов и продуктов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в.т.ч. с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения учебной дисциплине обучающийся должен **знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения , упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструкторования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного , механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятии питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны обладать следующими общими компетенциями, включающими в себя способность

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.  
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их во оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  
ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.  
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  
ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  
ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  
ПК 7.6. Готовить бульоны, отвары и простые супы.  
ПК 7.7. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

- ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.  
ПК 7.9. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  
ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 173 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часа  
из них 44 часа практических работ  
самостоятельной работы обучающегося 55 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                        | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 173                |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 118                |
| в том числе:                                     |                    |
| лабораторные работы                              | 44                 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)      | 55                 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета          |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины О.П.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

| Наименование разделов и тем                                       | Содержание учебного материала лабораторные работы и практические занятия самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>Раздел. 1 Основы товароведения продовольственных товаров.</b>  |   | <b>64</b>   |                  |
| Тема 1.1<br>Товароведная характеристика продовольственных товаров | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>20</b>   |                  |
|   | 1. Классификация продовольственных товаров  | 2           |                  |
|   | 2. Зерномучные и хлебные изделия. Классификация, пищевая ценность.  | 2           |                  |
|   | 3. Овощные товары и грибы. Пищевая ценность, характеристика ассортимента.                                   | 2           |                  |
|   | 4. Свежие плоды. Химический состав, пищевая ценность, классификация ассортимента.                           | 2           |                  |
|   | 5. Вкусовые товары. Классификация чая, кофе, пряностей и приправ, алкогольных напитков.                     | 2           |                  |
|   | 6. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Классификация ассортимента.                                   | 2           |                  |
|   | 7. Молочные товары. Классификация, характеристика ассортимента.   | 2           |                  |
|   | 8. Мясо и мясные товары. Классификация, товароведная характеристика.  | 2           |                  |
|   | 9. Яйца и яичные продукты. Классификация пищевая ценность.  | 2           |                  |
|   | 10. Рыба и рыбные товары. Классификация, характеристика рыбы и рыбных продуктов.                            | 2           |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>8</b>    |                  |
|   | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий) | 2           |                  |
|   | 2. Подготовка электронных презентаций по темам.   | 2           |                  |



|  |                                      |   |           |  |
|--|--------------------------------------|---|-----------|--|
|  | 3.                                   | Работа с нормативной документацией: ГОСТ Р 51740-2001<br>Технические условия на пищевые продукты  | 2         |  |
|  | 4.                                   | Написание рефератов на тему:<br>-   | 2         |  |
| Тема 1. 2.<br>Оценка качества<br>продовольственных<br>товаров. | <b>Содержание учебного материала</b> |   | <b>10</b> |  |
|  | 1.                                   | Основные понятия: качество, показатели качества. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы влияющие на качество продуктов. | 2         |  |
|  | 2.                                   | Потребительские свойства продовольственных товаров.   | 2         |  |
|  | 3.                                   | Дефекты: понятие, классификация, причины возникновения и способы устранения.  | 2         |  |
|  | 4.                                   | Основы стандартизации и сертификации продовольственных товаров.   | 2         |  |
|  | 5.                                   | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов  | 2         |  |
|  | <b>Практические занятия</b>          |   | <b>18</b> |  |
|  | 1.                                   | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерно-мучной продукции (работа с натуральными образцами -зерномучные товары)   | 2         |  |
|  | 2.                                   | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка плодоовощной продукции (работа с натуральными образцами - плодоовощные товары) | 2         |  |
|  | 3.                                   | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ (работа с натуральными образцами – вкусовые товары)           | 2         |  |
|  | 4.                                   | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка сахаристых веществ (работа с натуральными образцами – мед, сахар товары)       | 2         |  |
|  | 5.                                   | 5. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка   | 2         |  |

|  |   |   |           |  |
|--|---|---|-----------|--|
|  |   | молочной продукции (работа с натуральными образцами – молочные товары)  |           |  |
|  | 6.  | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка яиц (работа с натуральными образцами – яичные товары)                                      | 2         |  |
|  | 7.  | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка мясо-рыбной продукции (работа с натуральными образцами – мясные и рыбные товары)           | 2         |  |
|  | 8.  | Изучение требований к качеству, органолептическая оценка пищевых жиров и масла (работа с натуральными образцами –масло коровье, масло подсолнечное) | 2         |  |
|  | 9.  | Инструктирование персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.  | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |   | <b>8</b>  |  |
|  | 1.  | Решение задач по расчету естественной убыли продовольственных товаров   | 4         |  |
|  | 2.  | Написание рефератов по темам раздела  | 2         |  |
|  | 3.  | Составить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов.  | 2         |  |
|  | 4.  | Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)   | 2         |  |
| <b>Раздел 2.<br/>Организация<br/>продовольственно<br/>го снабжения<br/>складского и<br/>тарного хозяйства.</b> |   |   | <b>88</b> |  |
| Тема 2.1.<br>Виды<br>продовольственного<br>снабжения.  | <b>Содержание учебного материала</b>      |   | <b>8</b>  |  |

|  |  |  |           |  |
|--|--|--|-----------|--|
|  | 1.   | Снабжение: понятие, значение, виды.<br>Виды поставщиков, организация договорных отношений.   | 2         |  |
|  | 2.   | Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.   | 2         |  |
|  | 3.   | Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы.  | 2         |  |
|  | 4.   | Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству.  | 2         |  |
|  | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>10</b> |  |
|  | 1.   | Договор поставки. Порядок заполнения и подписания договора.  | 2         |  |
|  | 2.   | Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП.  | 2         |  |
|  | 3.   | Расчет площади специализированных и универсальных кладовых.  | 2         |  |
|  | 4.   | Составление графика завоза продуктов   | 2         |  |
|  | 5.   | Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с требование –накладной для получения продуктов из кладовой.                          | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> |  | <b>10</b> |  |
|  | 1.   | Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)  | 2         |  |
|  | 2.   | Определение состава конкретных поставок продукции, организованных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию. | 2         |  |
|  | 3.   | Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию , форм поставок, способов и маршрутов доставки.                                   | 2         |  |
|  | 4.   | Составление плана-меню с комплектованием рационов питания для различных контингентов питания.  | 2         |  |
|  | 5.   | Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.  | 2         |  |
| Тема 2.2.<br>Организация складского и тарного хозяйства. | <b>Содержание учебного материала</b>       |  | <b>14</b> |  |

|  |  |  |           |  |
|--|--|--|-----------|--|
|  | 1  | Складское хозяйство: понятие, назначение, виды складских помещений, требования к ним.  | 2         |  |
|  | 2.   | Оборудование складских помещений.  | 2         |  |
|  | 3.   | Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.                    | 2         |  |
|  | 4.   | Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат.   | 2         |  |
|  | 5.   | Организация работы складских помещений и требований к ним.   | 2         |  |
|  | 6.   | Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.                      | 2         |  |
|  | 7.   | Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акты о реализации и отпуске изделий тары.                     | 2         |  |
|  | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>4</b>  |  |
|  | 1.   | Порядок отпуска продуктов и сырья на производство.   | 2         |  |
|  | 2.   | Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач. | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> |  | <b>10</b> |  |
|  | 1.   | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)                         | 2         |  |
|  | 2.   | Сообщение на тему: « Виды тары и упаковки применяемой в пищевом производстве.  | 2         |  |
|  | 3.   | Подготовка сообщения по теме: « Виды тары»   | 2         |  |
|  | 4.   | Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.  | 2         |  |
|  | 5.   | Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.  | 2         |  |
| Тема 2.3.<br>Условия хранения продовольственных товаров. | <b>Содержание учебного материала</b>       |  | <b>4</b>  |  |
|  | 1.   | Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.  | 2         |  |
|  | 2.   | Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и   | 2         |  |

|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
|   | расхода продуктов на производстве.   |           |  |
| Тема 2.4. Контроль запасов и наличие продуктов. | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b> |  |
|   | 1. Товарные запасы : понятие, значение. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.                           | 2         |  |
|   | 2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.  | 2         |  |
|   | 3. Правила проведения инвентаризации запасов продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции. | 2         |  |
|   | 4. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада.                        | 2         |  |
|   | 5. Документальный учет расхода сырья на производстве.  | 2         |  |
|   | 6. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.  | 2         |  |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>8</b>  |  |
|   | 1. Документальное оформление приема и отпуска сырья, товаров.  | 2         |  |
|   | 2. Изучение видов сопроводительных документов на различные группы продуктов: сертификат соответствия, ветсправка, удостоверение о качестве, накладная.   | 2         |  |
|   | 3. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска сырья, п/ф, кулинарных изделий   | 2         |  |
|   | 4. Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях.  | 2         |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>8</b>  |  |
|   | 1. Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)   | 2         |  |
|   | 2. Подготовка компьютерной презентации по теме: « Условия хранения пищевых продуктов»  | 2         |  |
|   | 3. Работа с нормативной документацией.   | 2         |  |

|  |  |  |           |  |
|--|--|--|-----------|--|
|  | 4.   | Составить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов.   | 2         |  |
| <b>Раздел 3.<br/>Оборудование<br/>предприятий<br/>общественного<br/>питания.</b> |  |  | <b>21</b> |  |
| Тема 3.1.<br>Весоизмерительное<br>оборудование.                                  | <b>Содержание учебного материала.</b>      |  | <b>2</b>  |  |
|  | 1.   | Классификация весов, назначение, устройство, принцип действия. Метрологические и эксплуатационные требования предъявляемые к весам. Поверка весоизмерительного оборудования.           | 2         |  |
|  | <b>Практические занятия</b>                |  | <b>2</b>  |  |
|  | 1.   | Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: настольные циферблатные, электронные и товарные весы.                        | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>              |  | <b>4</b>  |  |
|  | 1.   | Подготовить сообщение- презентацию «Весоизмерительное оборудование».   | 2         |  |
|  | 2.   | Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)  | 2         |  |
| Тема 3.2.<br>Механическое<br>оборудование.                                       | <b>Содержание учебного материала.</b>      |  | <b>2</b>  |  |
|  | 1.   | Универсальные приводы. Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование. Назначение, устройство принцип действия , правила эксплуатации. Техническое обслуживание . | 2         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> |  | <b>4</b>  |  |
|  | 1.   | Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)  | 2         |  |

|   |    |  |            |  |
|---|----|--|------------|--|
|   | 2. | Подготовка сообщений ( компьютерной презентации) по теме:<br>«Оборудование для хранения пищевых продуктов»                   | 2          |  |
| Тема 3.3<br>Холодильное<br>оборудование |    | <b>Содержание учебного материала.</b>  | <b>2</b>   |  |
|   | 1. | Классификация холодильного оборудования.<br>Назначение, Способы охлаждения. Правила эксплуатации. Техническое обслуживание . | 2          |  |
|   |    | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>   |  |
|   | 1. | Расчет площади охлаждаемых и овощных камер.  | 2          |  |
|   |    | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>   | <b>3</b>   |  |
|   | 1. | Систематическая проработка конспектов занятий , учебной литературы (по вопросам к главам учебных пособий)                    | 2          |  |
|   | 2. | Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.   | 1          |  |
|   |    | <b>ВСЕГО:</b>  | <b>173</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина проводится в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска ученическая, комплекты наглядных пособий в схемах, дидактические материалы, плакаты.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле . Учебник.- М.: Издательский центр Академия.2003.

Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания . Учебник –М.: Издательский центр Академия .2014.

М.В.Володина Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений среднего проф. образования 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Н.А. Анфимова Кулинария : учебник для нач. проф.образования- М.: Издательский центр «Академия», 2014

А.М. Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф.образования – М.:Издательский центр «Академия» 2004

##### **Дополнительные источники:**

Арустамов Э.А. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие .- М.: Издательско-торговая корпорация Дашков иК .2007.

Васюкова А.Т. , Пивоваров В.И. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие.- М.: Издательско- торговая корпорация Дашков и К.2006



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <p><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-определять наличие запасов и расходов продуктов;</li><li>-оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;</li><li>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в.т.ч. с использованием специализированного программного обеспечения.</li></ul> | <p><i>Текущий контроль знаний в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- защиты практических заданий;</li><li>- решение ситуационных задач</li></ul>     |
| <p><b>Усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>- условия хранения, упаковки,</li></ul>   | <p><i>Текущий контроль знаний в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- тестирования;</li><li>- устного опроса;</li><li>- письменного опроса;</li></ul> |

транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятии питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов на производстве;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

**Промежуточная аттестация-  
Зачет**